

## 초맘은?



### 교육에 집중하는 기업입니다.

과학으로 익어가는 명품 장, 교육으로 뿌리내리다.

명품 장(醬)은 대를 이어 내려오는 비법이 아닌 과학에 의해 탄생합니다.  
미생물에 대한 끊임없는 연구가 우리 아이들에게 더욱 건강한 미래를  
선물 할 것을 초맘은 믿습니다.  
초맘이 장 만드는 교육에 집중하는 이유입니다.





## 전통을 고수하지 않고 발전시키는 기업입니다.

전통이 계승되려면 현대에 맞춰 지속적인 발전이 필요하다.

우리의 전통 장(醬)은 선조들의 지혜가 담긴 자연의 선물입니다.

그러나 이러한 선물을 누리기에는 현대의 기후조건과 주거환경 등이 예전과 많이 달라져 있습니다.

선조들의 지혜는 그 당시의 기후와 환경을 이용했던 “자연의 선물” 이었던 것이죠. 발효의 기본이 되는 온도나 습도 등의 미생물 생육환경이 달라진다면 그에 따라 제조법의 변화(기계장치를 이용한 온도 습도 제어 등)를 가져와야 전통을 제대로 이어나갈 수 있습니다.

또, 현대인의 사고에 맞춰 누리고 즐길 수 있도록 보관, 제조법의 간소화가 되어야만 전통이 소실되지 않고 다음 세대로 이어질 것입니다.

전통발효식품 만들기 밀키트(MEALKIT) “냉장고 속 장독대”는 전통을 과학적으로 재해석하고 발전시켜 후대에 계승하려는 초맘의 의지를 담은 제품입니다.



## 초맘은 왜 발효식품에 집중하는가?

죽은 면역력 살리기, 발효식품에서 그 답을 찾다.

1953년 종전이 후 급격한 경제성장은 우리의 식문화에도 많은 영향을 주었습니다. 빠른 것을 선호하는 트렌드가 확산되면서 1년 이상의 제조기간이 소요되는 장(醬)담그는 문화는 소실위기를 맞았고, 이제는 발효식품을 직접 담가 먹는 집보다 사 먹는 집이 훨씬 많아졌습니다.

발효식품은 미생물이 유기물을 분해하여 우리에게 유익한 성분으로 돌려주는, 건강에 매우 유익한 식품으로 우리의 내장기관 속의 면역력을 담당하는 유익균의 보고이기도 합니다.

믿을 수 있는 원재료와 과학적 해법을 기초로 제조하는 초맘의 발효식품은 면역력을 살리고 건강한 식생활을 자리 잡게 할 것입니다.



## 왜 천연조미료에 집중하는가?

먹는 음식으로 만들어지는 우리 몸, 천연 조미료로 더 건강하게

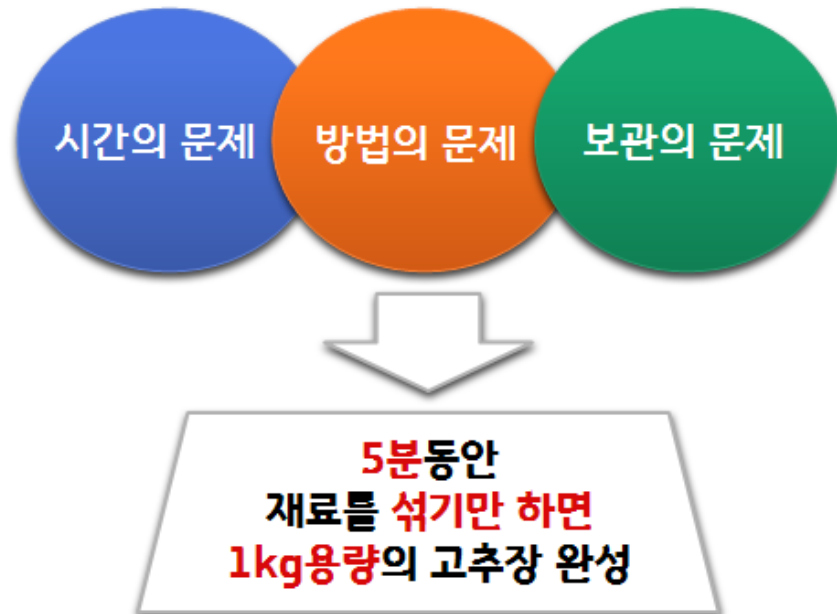
모든 재료를 유기농으로 사용한다 하더라도 그 재료에 첨가하는 소스를 포함한 조미료가 화학성분과 발암물질에 노출돼 있다면 무슨 의미가 있을까요?

한식에서 발효식품은 기초 조미료인 장류와 김치 등은 모든 식품에 영향을 주는 기본 식재료입니다. 우리 식탁이 건강하려면 조미료가 건강해야 합니다. 초맘이 천연조미료 제조법과 발효식품에 집중하는 이유입니다.

## 냉장고 속 장독대 ?

- \* 짧은시간에 쉽게 만들 수 있는 장 담그기 DIY 키트
- \* 저염, 달이지 않은, 그래서 냉장고에 보관하며 먹는 장 ->> **냉장고는 장을 보관하는 장독대**

양을 줄이고, 순서를 줄이고, 재료에 대한 믿음을 주며  
매운맛을 선택하거나 과일맛 조청을 선택하는 등  
만드는 이의 취향을 고려한  
장 담그기 DIY 키트



## 고추장만들기 세트 시연예시



초간단 레시피로 고추장 만들기



- 1 믹싱볼에 메줏가루와 고춧가루를 잘 섞는다.



- 2 고춧가루와 메줏가루를 섞은 믹싱볼에 고추장용 숙성 조청을 부어 잘 섞는다.



- 3 용기에 담는다.